

富士山火山石の穏やかな火で味わう、厳選黒毛和牛「焼肉会席」熱海パールスターホテル「和牛焼肉 舵 KAJI」3月27日（金）開業

料理長が厳選した神戸牛や米沢牛や日本を代表する銘柄和牛を会席仕立てで提供。先附から水菓子まで、和牛焼肉を一皿ごとに味わう「焼肉会席」をお楽しみいただけます。



木格子を配した落ち着いた空間に、ゆったりとした半円ブース席やテーブル席を配置。プライベート感のある席構成で、和牛焼肉会席をゆっくりとお楽しみいただけます。

国際観光資源開発株式会社（総支配人 栗栖昌和）が運営する熱海パールスターホテルは、“室礼（しつらい）”の文化を大切に、四季の移ろいを愛で、自然を尊び、食材への感謝を分かち合うおもてなしの心で、お客様をお迎えしております。

このたび当ホテルでは、ホテル初の焼肉レストラン「和牛焼肉 舵 KAJI」を2026年3月27日（金）に開業いたします。「舵（かじ）」には、進むべき方向を導くという意味を込めました。

富士山火山石を用いた無煙ロースターで焼き上げる黒毛和牛を、会席仕立ての流れで楽しむ新しい焼肉体験をご提案いたします。

同店では、富士山火山石を用いた無煙ロースターを採用。多孔質の火山石が熱をやわらかく蓄え、和牛が本来持つ旨味、甘味、香りを最も美しい瞬間へと導きます。穏やかな熱で焼き上げることで黒毛和牛の旨味を引き出した焼肉を、会席の流れで楽しむ新しいスタイルをご提案します。

富士山火山石が導く、和牛の本質



富士山火山石は無数の気孔を持つ天然素材。熱を穏やかに蓄え、均一に放つその特性が、和牛の繊維と脂に寄り添いながら理想的な火入れへと導きます。静かな火が素材の旨味と甘味を引き出し、水分と香りを内に閉じ込めます。その火の力を通じて、和牛の本質を味わう焼肉をご提供いたします。

富士山火山石が熱をやわらかく蓄え黒毛和牛の旨味を引出す

焼肉を、会席仕立てで味わう

「舵」では、焼肉を単なる一皿としてではなく、先附から水菓子まで続く会席仕立ての流れとしてご提供します。一皿ごとに移ろう味わいを重ねながら、焼肉をひとつの美食体験としてご提案。コースの流れに身を委ねるゆしみと、お好みに合わせて選ぶアラカルトのどちらもお楽しみいただけます。提供する和牛は、神戸牛や米沢牛を中心とした日本を代表する銘柄黒毛和牛。富士山火山石の穏やかな火が、肉の旨味をやわらかく引き出します。



会席仕立てで味わう和牛焼肉

代表メニュー

和牛焼肉会席「極み」 17,600円

神戸牛や米沢牛など銘柄黒毛和牛を中心に、厚切り牛タンや黒毛和牛ヒレ、米沢牛ロースなどを楽しめる焼肉会席。

黒毛和牛肉寿司や海鮮料理などを織り交ぜ、先附から水菓子まで会席の流れで味わうコースです。



和牛焼肉会席「極み」



和牛焼肉会席「至高」 35,000円

神戸牛サーロインやシャトーブリアンなど、銘柄和牛の魅力余すことなく味わう特別会席。焼肉と和食の技を組み合わせた、舵の最高峰コースです。

和牛焼肉会席「至高」



黒毛和牛肉寿司



金目鯛と蛤の酒蒸し



特製胡麻担々麺

和牛焼肉ランチ 4,950円

厳選した黒毛和牛、カルビ・ハラミ・トウガラシ（赤身）の焼肉とともに、サラダ、キムチ、サンチュ、ご飯、スープ、水菓子まで、ゆっくりとお楽しみいただけます。



黒毛和牛のカルビ・ハラミ・トウガラシ（赤身）



サラダ、スープ、焼野菜、キムチも



島根、出雲の仁多米と一緒に

※メニュー内容は仕入れにより変更になる場合がございます

※このほかにアラカルトメニューもございます

※表示価格は税込、サービス料別。

店舗の設え



国道からのアプローチ

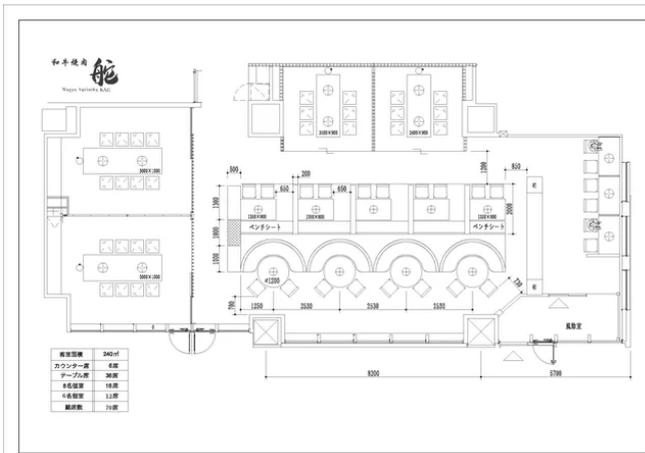
ロケーション

熱海の象徴・お宮の松を臨むホテル1階に位置。国道沿いから直接ご来店いただける路面店スタイルのレストランです。観光の方もお気軽にご利用いただけます。もちろんホテルロビーからもご来店いただけます。



店内空間

木格子を配した和モダンの落ち着いた空間に、ゆったりとした半円ブース席とテーブル席をご用意しております。席間にもゆとりを持たせ、周囲を気にすることなくゆっくりとお食事をお楽しみいただけます。また、おひとりでもご利用いただきやすいカウンター席もご用意しております。



個室・テーブル・カウンター席

落ち着いた個室を2室ご用意しております。パーティションを外すことで、最大16名様までご利用いただけます。ゆったりとした4名様テーブル席を中心に、カウンター席まで、さまざまなシーンでご利用いただけます。

ホテルならではの楽しみ方

レストラン利用に加え、ホテルならではのプランを販売いたします。



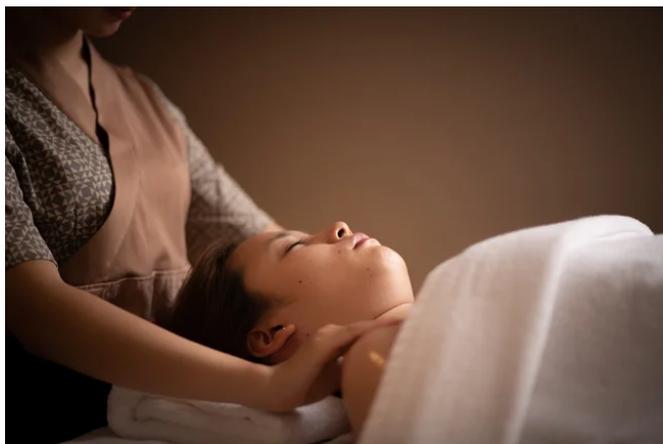
日帰りプラン

温泉と楽しむ"湯ったり和牛焼肉ランチ"

和牛焼肉ランチと温泉入浴を組み合わせた日帰りプラン。最上階のインフィニティバスをご利用いただけます。

2026/5/31までの期間限定です。

最上階のインフィニティバス（ホテル10F）



庵スパ熱海（ホテル4F）

和牛焼肉ランチ付きスパトリートメント

4F「庵スパ」でのボディトリートメント、インフィニティバスでの温泉体験にランチが付いたスペシャルプランです。

2026/4/1から販売いたします。



宿泊プラン

厳選黒毛和牛を味わう「和牛焼肉会席」プラン
夕朝食付>

米沢牛をメインにした「極み」、または神戸牛をメインにした「至高」のご夕食付プランです。客室は様々なタイプからお選びいただけます。

和洋の室礼を感じる、テラスの露天風呂が印象的な「デラックスオーシャンビュー室礼"ROTEN"」の客室

宿泊ゲストはもちろん、地元のお客様や観光客の方にも気軽にご利用いただけるレストランを目指します。

店舗概要

店舗名：和牛焼肉 舵 KAJI

所在地：静岡県熱海市東海岸町6-45 熱海パールスターホテル 1F

開業日：2026年3月27日（金）

営業時間：ランチ 11:30～15:30 (L.O.15:00) ディナー 17:30～20:30 (L.O.20:00)

席数：70席（個室8名×2室／半個室6名×2室／テーブル9卓36席／カウンター6席）

想定価格帯：ランチ5,000円～ ディナー20,000円～

公式ホームページ

<https://pearlstar.jp/dining/kaji>

宿泊プラン

<https://go-pearlstar.reservation.jp/ja/plans/10185636>

レストラン予約

https://www.tablecheck.com/ja/pearlstar-kaji/reserve/experiences?menu_lists=69bd5e44eb13dde6a453ab66

和牛焼肉ランチ付きスパトリートメント（一休スパ）

<https://spa.ikyuu.com/660290/?num=1#planList>

ホテル概要



ホテル外観

- 名称：熱海パールスターホテル
- 所在地：静岡県熱海市東海岸町6番45号
- 電話：0557-48-6555（代表）
- 交通：熱海駅より徒歩10分 タクシー5分 バス停「お宮の松」目の前
- 建物規模：地上10階建
- 客室数：87室
- 館内施設：自家源泉露天風呂、レストラン、バー&ラウンジ、スパ、フィットネス、駐車場

ホームページ：<https://pearlstar.jp>

Instagram：https://www.instagram.com/atami_pearlstar_hotel/

X ツイッター：<https://twitter.com/PearlstarAtami>

フェイスブック：<https://www.facebook.com/pearlstarhotelatami>

YouTube：<https://www.youtube.com/@pearlstarhotelatami>

TikTok：<https://www.tiktok.com/@pearlstarhotelata>

国際観光資源開発株式会社について

地域の魅力を生かしたリゾートホテルを提供する国際観光資源開発株式会社は、山梨県にて関連会社がリゾートホテルを1施設保有しております。熱海パールスターホテルは静岡県内での初出店となります。

【お客様からのお問合せ・予約】

熱海パールスターホテル 予約

TEL：0557-83-5489 (10:00～18:00)

問い合わせ：info@pearlstar.jp